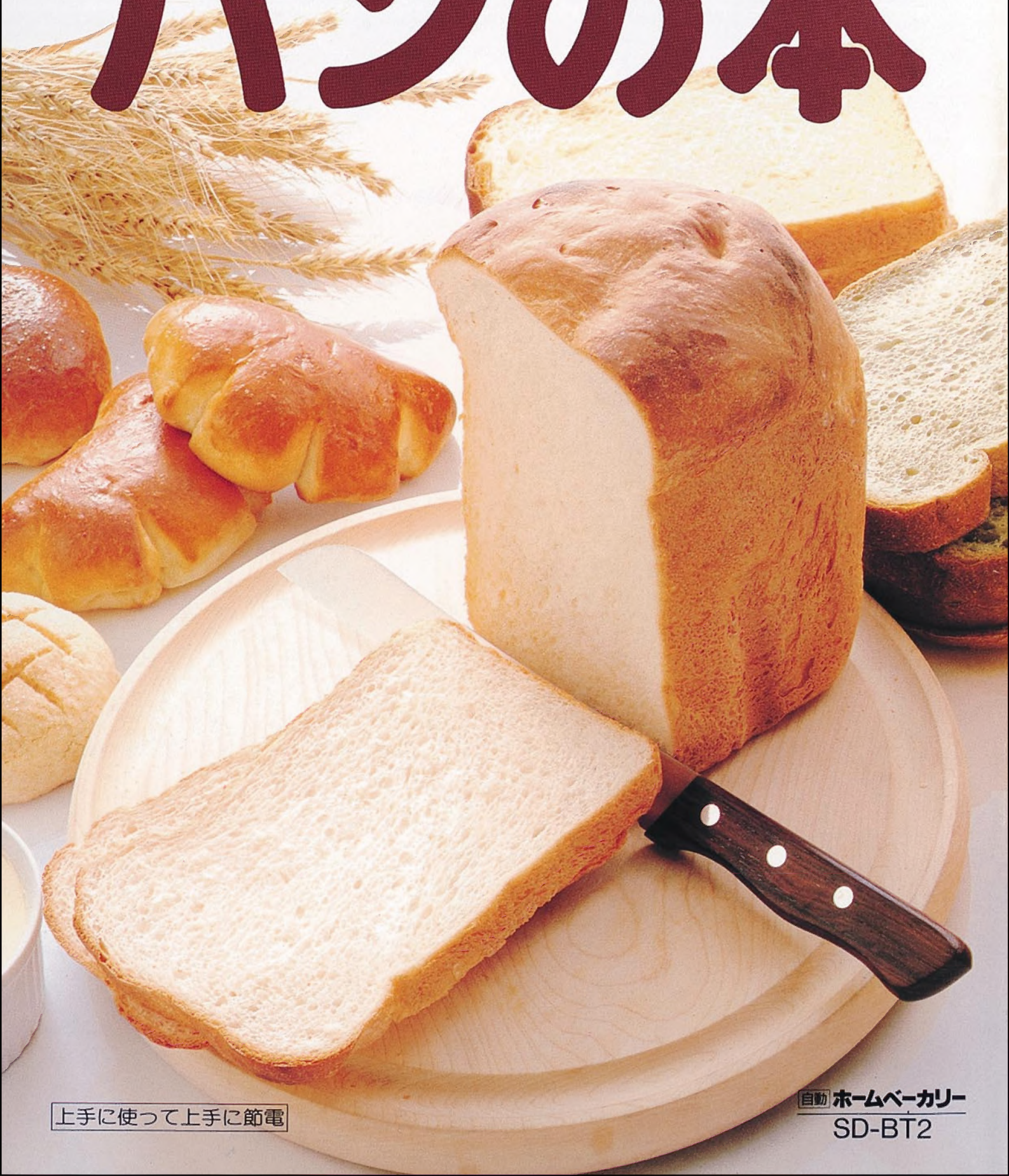


**National**

自動ホームベーカリーで楽しむ

# パンの本



上手に使うって上手に節電

自動ホームベーカリー  
SD-BT2



# 手作りすると、 あつたかいね、おいしいね。



## もくじ

お使いになる前に.....	3・4
パン作りに必要な材料と道具たち.....	5・6
「焼き上げまで」のコースで	
まず、基本の食パンを マスターしましょう	
食パン.....	7・8
シナモントースト.....	9
スクランブルトースト・たらこトースト.....	9
ガーリックトースト.....	9
チーズトースト・さけトースト.....	9
トーストサンド・フレンチトースト.....	10
クロックマダム・クロックムッシュ.....	10
基本の食パンをマスターしたら	
胚芽パン.....	11
全粒粉パン.....	11
オートミールパン.....	11
ぶどうパン.....	12



朝。おいしく焼き上がったパンの香りで目覚めるなんて、

ちょっとリッチな気分。

ホームベーカリーがやってきてからわが家では

焼きたての食パンが朝のし・あ・わ・せ。

毎朝の食パンだけではありません。

あんパン、コルネ、クロワッサン……。

職人さんのようにきれいな形に焼けなくても

手作りって、おなかも心もあたたかくします。

家族の「おいしい!」っていう顔が見たくて

今日も新しいパンに挑戦です。



くるみパン	12
にんじんパン	13
ほうれん草パン	13
かぼちゃパン	13
牛乳パン	14
オレンジパン	14
「発酵まで」のコースで	

バターロール	15
メロンパン	16
コルネ	17
スイートロール	18
ドーナツ各種	19
おかずのパン	20
アニマルパン	21
あんパン	22
クリームパン	22
クロワッサン	23
デニッシュ	24
ブリッシュ	25
ピロシキ	26
カレーパン	26
ピッツア	26
パネトーネ	27
ブリオッシュ	28
フランスパン	29
コーンマフィン	30

監修

大阪コクサイホテル

製菓料理長 木村 昭

●料理の写真は、材料の質、鮮度、写真うつりなどにより、  
実際のできあがりとは多少異なることがあります。



# お使いになる前に

## 1 コースセレクト機能

「焼き上げまで」のコースと「発酵まで」のコースに分かれます。「発酵まで」のコースの成形発酵および焼き上げは、オーブンなど別の器具をご使用ください。

## 2 タイマーについて

「焼き上げまで」のコースで使用できます。タイマーで焼き上がりまでの時間をセットします。タイマーセットした場合でも、「スタート」キーを押すと、すぐに「ねり」が始まります。そのあと「ねかし」となり、セットした時間に焼き上がります。

●牛乳・オレンジ・野菜類のパンは腐敗することがあるので、タイマーは使用しないでください。  
●ぶどう・くるみパンは、充分にふくらまないことがあるので、なるべくタイマーは使用しないでください。

## 3 夏場および室温の高

### いときのご注意

できばえが悪くなりますので、必ず水量は200mlに減らし、約5℃の冷水をお使いください。粉なども冷蔵庫に入れておいてください。

## 4 できばえについて

室温・水温などによって、各行程の時間・できばえが異なります。また、「発酵まで」のコースでは、オーブンによって、できばえに差があります。オーブンのくせを知って、焼いてください。

## 5 計量スプーンについて

文中の「大スプーン」「小スプーン」は付属のスプーンを指します。市販の計量スプーンを使用する場合は「大さじ」「小さじ」と表現しています。材料を正確に量ることも、パンをおいしく焼くための大切なポイントです。

材料にご注意ください

●故障やフツ素キズつきの原因になりますので、パンケースに氷砂糖、黒砂糖、コーヒール用ザラメ、チーズ、冷凍したバター、氷等の固形物を入れないでください。

●やむを得ずご使用の場合は、細かく（砂糖類は1mm角以下。チーズ、バターは約5mm角以下）してからご使用ください。

## 6 容量(粉の量)について

(最少量) 140g (最大量) 280g

容量は必ずお守りください。

※胚芽・全粒粉・オートミールパンは、小麦粉と胚芽等を合わせて「粉の量」としています。  
※パネトーネ・ブリオッシュは、

250gが最大量です。

## 7 イーストについて

必ず予備発酵のいらないドライイーストを使い、イースト容器に入れてください。他の材料といっしょにパンケースに入れないでください。

## アレンジのためのポイント

この本では標準量(最大量)を紹介しています

### ①分量を変える場合

たとえば半量パンを作るときは、すべての材料を半分にします。

### ②配合を変える場合

●「焼き上げまで」のコースで加えるもの（胚芽・野菜・牛乳等）をふやすときは、標準量の1.5倍位までに。多くなるほどふくらみが悪くなります。

●「発酵まで」のコースでは配合は多少調節できますが、できばえが変わってきます。

### ③スキムミルクを牛乳に変える場合

（タイマーは使用しない）  
●スキムミルク大スプーン1は、牛乳70ml相当です。  
●使用する牛乳と同量の水を減らします。



発酵までのコース

4～13時間

ガス抜き ▼

ガス抜き ▼

ガス抜き ▼

イースト投入 ↓

ねり

ねかし

一次発酵

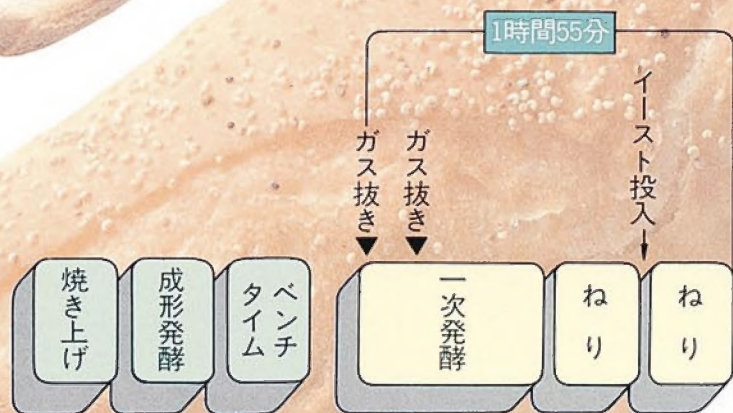
成形発酵

焼き上げ

イーストを入れずに、まずねります

タイマーセットの時間によってねかし時間が変わります

イーストを入れて再びねります



発酵を完成させ、焼くことで生地をかため、パンの状態にします。



## 材料

# パン作りに必要な

# 材料と道具たち



### ●小麦粉

小麦粉はたんばく質の量によって強力粉・中力粉・薄力粉に分けられます。強力粉は、たんばく質を13～15%も含み、グルテンの量も多いので、パン作りに好適。中力粉はめん類作り、薄力粉はお菓子作りや強力粉と合わせて、パン作りに使うこともあります。

### ●イースト

イーストは、小麦粉をパンに作り変えるパン用酵母のこと。生イースト・ドライイースト・予備発酵のいらないドライイーストの3種類があります。(自動ホームベーカリーでは必ず、予備発酵のいらないドライイーストを使ってください。)

イーストは生き物ですから、死んでいると生地はふくらまず、つんと鼻をさすような悪臭がします。発酵力のある新しいものを使用し、保存は密閉し、必ず冷蔵庫または冷凍庫に入れておきましょう。

### ●油脂

バター、ショートニングのこと。すだちをよくし、柔らかく光沢のあるパンにします。また、水分保持にも役立ちます。

オープン皿に油をぬるときにもこれを使います。

### ●糖分

糖分はイーストの栄養として、また、パンの風味や香りづけとして欠かせません。発酵熟成を促したり、パンの表皮を色よくするのも糖分。パンを柔らかくし、硬くなるのを防ぐ役目もあります。

### ●食塩

調味のほか雑菌の繁殖を防止し、グルテンをひきしめてパンの内相をよくします。また、発酵を抑制する働きがあります。

### ●乳製品

スキムミルクや牛乳などのこと。パンの色や光沢、味や香りをいちだんとよくします。栄養価を高め、パンを柔らかくし、硬くなるのを防ぎます。

### ●卵

味と香り、色つやをよくします。グルテンの強化にも役立ちます。

### ●水

水は、材料を均一に混合、溶解します。特に、小麦粉のたんばく質と結合して、グルテンを作る重要な材料です。水は、パン生地の性質、でき具合、味等に影響します。正確に量りましょう。



# 道具

型



21cmケーキ型  
(スイートルール用)



ココット皿(約8cm)・  
敷紙(パネトーネ用)



プリン型  
(マフィン用)



ブリオッシュ型



コルネ型



15cmパイ皿  
(ピッツァ用)



ドーナツ型

仕  
上  
げ



オーブン



鍋(揚げパン用)

付  
属  
品

ミトン



計量カップ  
(210mℓ)



スプーン



大(約15mℓ)

小(約5mℓ)

計量・  
成形

はけ



計量スプーン



ボール



霧吹き



ラップ



はかり  
(10g 単位以下のもの)

パン切り包丁



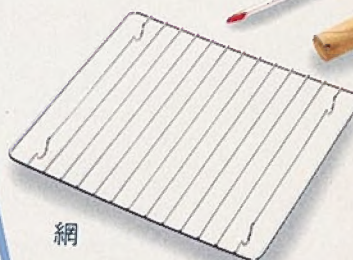
温度計



めん棒



網



キャンバス地



スケッパー



こね板





# 焼き上げ までのコースで

## まず、基本の食パンを マスターしましょう

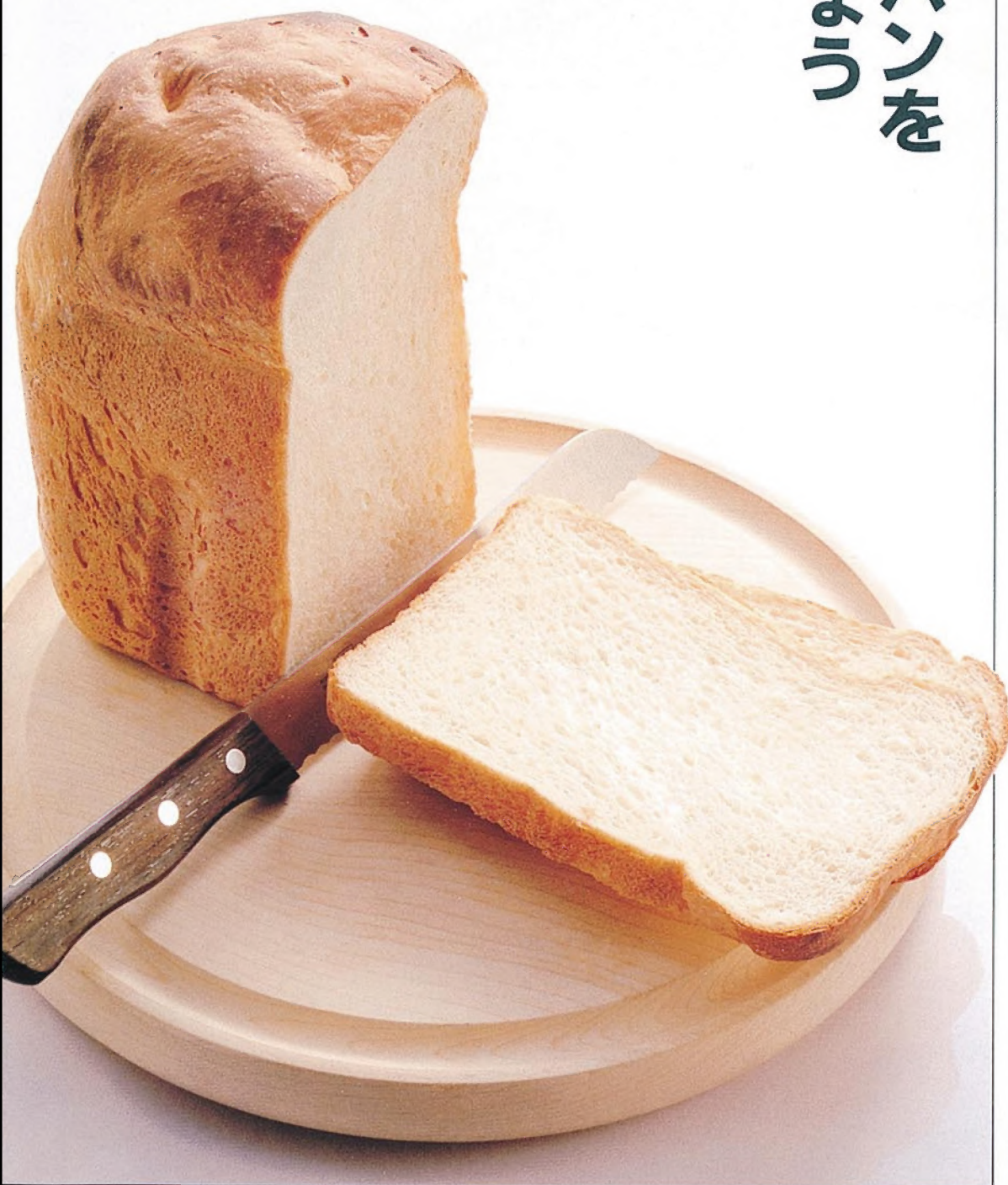
食パンをマスターしてしまえば、  
入れる材料を変えて、いろいろ  
な応用メニューが楽しめます。

皮はカリッ、中はフワッフワ  
**食パン**

### ● 材料 ●

強力粉	.....	280 g
砂糖	.....	大スプーン 2
スキムミルク	.....	大スプーン 1
塩	.....	小スプーン 1
バター	.....	11 g
水	.....	210 ml
ドライイースト	.....	小スプーン 1

※砂糖は大スプーン1まで減らす  
ことができます。焼き色はう  
すく、高さは低めになります。



材料をセットしてスタートキーを押せば、あとはお  
まかせ。ねるテマや発酵加減の心配なしに、おいし  
い食パンの焼き上がりです。基本を覚えたらバリエ  
ーションにも挑戦してください。

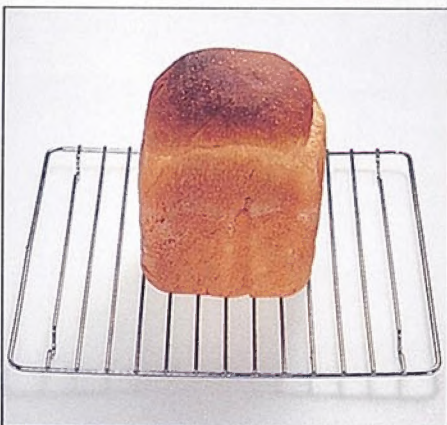




3 スタート キーを押します。



1 パンケースに羽根をとりつけ、イースト以外の材料を入れ、本体にセットします。



4 ブザーが鳴ったら、すぐに取り出し、網等にのせ、あら熱を取ります。



2 外ふたをして、イースト容器にイーストを入れます。



食パンを横にして、パン切り包丁を前後に動かして切ります。

▼切るときは  
パン切り包丁を使うと上手に切れます。

▼焼き上がったら  
すぐに取り出し、蒸気を逃がしあら熱を取ります。人肌程度になったら、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。

▼保存するなら  
ラップで包むかビニール袋に入れて冷凍庫で保存しましょう。

▼食するとき  
そのままでももちろんOK。トーストすればサクツとした歯ざわりでいっそうおいしくいただけます。

## おいしく食べるために

### 上手に焼き上げるための3つのポイント

#### 1 新鮮な材料を使いましょう

- 製造年月日を調べて、新しいものを選びましょう。
- イーストは開封後は冷蔵庫または冷凍庫で保存しましょう。

#### 2 計量は正確にしましょう

#### 3 室温・水温に注意しましょう

- 室温・水温はパンのできばえに関係してきます。特に夏場は、涼しい所で、必ず水量は200mlに減らし約5℃の冷水をお使いください。

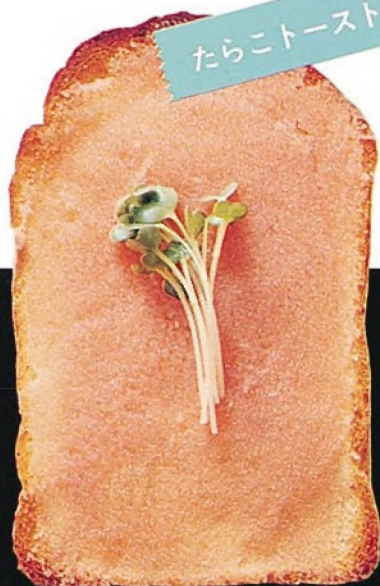


# ぬって、のせて、はさんで、 トーストバラエティ

もちろんシンプルなバタートーストもおいしいけれど、たまにはひと工夫。おいしさをもっと広げましょう。



たらこトースト



トーストにバターをぬり、たらこ  
とバターをねり混ぜてぬります。

スクランブル  
トースト



トーストにバターをぬり、ハムと  
スクランブルエッグをのせます。

シナモントースト



トーストにバターをぬり、シナモ  
ンとグラニュー糖をふります。

さけトースト



トーストにさけ(缶詰)・マヨネーズ・  
こしょうをあえたものをぬります。

チーズトースト



卵黄・おろしチーズ・牛乳を混ぜ、  
バターを薄くぬった上にのせ焼きます。

ガーリック  
トースト



おろしにんにくとバターを薄く  
ぬって焼き、好みてパプリカを。



## トーストサンド

いろいろはさんでカラフルに

作り方

- ①軽くトーストした食パン（2枚）の片面にからし・マヨネーズ（各適量）をぬります。
- ②スライスハムやうす焼卵、ナチュラルチーズ、トマト、きゅうり、レタスなど、好みの具をはさみ、適当な大きさに切ります。



## フレンチトースト

シナモン風味に仕上げる

作り方（2枚分）

- ①卵（1個）、牛乳（100ml）、砂糖（大さじ1）、バニラエッセンス（少々）を泡立て器でよく混ぜ合わせます。
- ②食パン（2枚）の全体に①の卵液を含ませます。
- ③バター（適量）を熱したフライパンで②をきつね色に焼き、グラニュー糖・シナモン（各適量）をかけます。



## クロックマダム

チキンとチーズで

作り方

- ①鶏肉（150g）に塩・こしょうをし、サラダ油（適量）を熱したフライパンで焼きます。
- ②①と薄く輪切りにしたピーマン（1/2個）、スライスチーズ（1枚）を食パン（2枚）ではさみます。
- ③オーブントースターでチーズが溶けるまで焼きます。



## クロックムッシュ

ハムとチーズで

作り方

- ①食パン（1枚）にバター（適量）を薄くぬり、スライスハム（1枚）とナチュラルチーズ（50g）をのせます。
  - ②オーブントースターでチーズが溶けるまで焼きます。
- ※好みでパセリのみじん切りをふります。





# 基本の食パンを マスターしたら…

粉に工夫して

ビタミンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、繊維が豊富  
**胚芽パン**

## ●材料●

小麦胚芽(炒って、さましておく) 30g  
強力粉 250g  
砂糖 大スプーン2  
スキムミルク 大スプーン1  
塩 小スプーン1  
バター 11g 水 210ml  
ドライイースト 小スプーン1

## 作り方

①食パン(8ページ)と同じ要領で材料を入れ、**スタート**キープを押します。

整腸作用のあるふすま(皮部)入り  
**全粒粉パン**

## ●材料●

全粒粉 30g  
強力粉 250g  
砂糖 大スプーン2  
スキムミルク 大スプーン1  
塩 小スプーン1  
バター 11g 水 210ml  
ドライイースト 小スプーン1

## 作り方

①食パン(8ページ)と同じ要領で材料を入れ、**スタート**キープを押します。

素朴な風味が魅力  
**オートミールパン**

## ●材料●

オートミール(えん麦) 30g  
強力粉 250g  
砂糖 大スプーン2  
スキムミルク 大スプーン1  
塩 小スプーン1  
バター 11g 水 210ml  
ドライイースト 小スプーン1

## 作り方

①食パン(8ページ)と同じ要領で材料を入れ、**スタート**キープを押します。

胚芽パン



全粒粉パン



オートミールパン





## COLUMN

## からだによい自然食パン

全粒粉（小麦のふすま（皮部）を取り除かずに製粉したもの）や小麦胚芽（小麦の発芽部分）、オートミールを加えた穀類のパンは、ビタミンやミネラルがたっぷり。からだによい自然食パンです。



◀小麦胚芽



オートミール▶



◀全粒粉

**作り方**  
①食パン（8ページ）と同じ要領で材料を入れ、**スタート**キーを押します。

**作り方**  
①食パン（8ページ）と同じ要領で材料を入れ、**スタート**キーを押します。

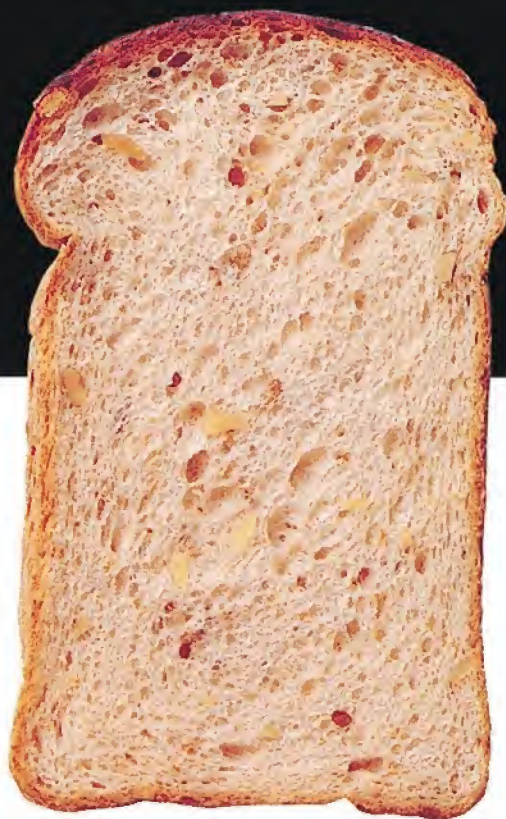
ぶどうの甘酸っぱさが口に広がる  
**ぶどうパン**

やわらかい木の実を入れて  
**くるみパン**

ドライフルーツやナッツを入れて

●材料●	
干しぶどう	60 g
強力粉	280 g
砂糖	大スプーン2
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
バター	11 g
水	210 ml
ドライイースト	小スプーン1½

●材料●	
くるみ	60 g
強力粉	280 g
砂糖	大スプーン2
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
バター	11 g
水	210 ml
ドライイースト	小スプーン1



くるみパン



ぶどうパン



キャロットケーキや  
パンプキンクッキーなど

野菜入りのお菓子が人気です。

そこで食パンにも野菜を入れました。

ふつうの食パンとは

ちがった風味でとてもヘルシー。

牛乳やジュースを入れても

しつとりとおいしくできます。

## 野菜を入れて

### にんじんパン

オレンジ色が目にもおいしい

#### ●材料●

にんじん（皮をむいてすりおろしたもの）……………50 g  
強力粉……………280 g  
砂糖……………大スプーン2  
スキムミルク……………大スプーン1  
塩……………小スプーン1  
バター……………11 g 水……………170 ml  
ドライイースト……………小スプーン1

#### 作り方

①食パン（8ページ）と同じ要領で材料を入れ、**スタート** キーを押します。

### ほうれん草パン

野菜ぎらいのお子さまもニツコリ

#### ●材料●

ほうれん草（葉をゆでて絞ったもの）……………50 g  
強力粉……………280 g  
砂糖……………大スプーン2  
スキムミルク……………大スプーン1  
塩……………小スプーン1  
バター……………11 g 水……………170 ml  
ドライイースト……………小スプーン1

#### 作り方

①食パン（8ページ）と同じ要領で材料を入れ、**スタート** キーを押します。

### かぼちゃパン

自然の甘みがたっぷり

#### ●材料●

かぼちゃ（ゆでて皮を取り、つぶしたもの）……………50 g  
強力粉……………280 g  
砂糖……………大スプーン2  
スキムミルク……………大スプーン1  
塩……………小スプーン1  
バター……………11 g 水……………170 ml  
ドライイースト……………小スプーン1

#### 作り方

①食パン（8ページ）と同じ要領で材料を入れ、**スタート** キーを押します。

にんじんパン

ほうれん草パン

かぼちゃパン



## COLUMN

## 野菜を使ってカラフルに

小麦粉に副素材として野菜を加えた健康パンはいかがですか。

野菜は生をすりおろしたり、ゆでたものを使います。にんじんやかぼちゃのように甘味があり、色がきれいに仕上がる野菜を使えば、好き嫌いの多いお子さまも大喜び。



## 牛乳パン

ほんのりなつかしい味

牛乳やジュースを入れて

## ●材料●

牛乳	100 ml
強力粉	280 g
砂糖	2
塩	小スプーン1
バター	11 g
水	110 ml
ドライイースト	小スプーン1½

## 作り方

①食パン(8ページ)と同じ要領で材料を入れ、**スタート**キープを押します。

※生牛乳は約70℃にあたためてから十分に冷まします。市販の牛乳はその必要はありません。

## オレンジパン

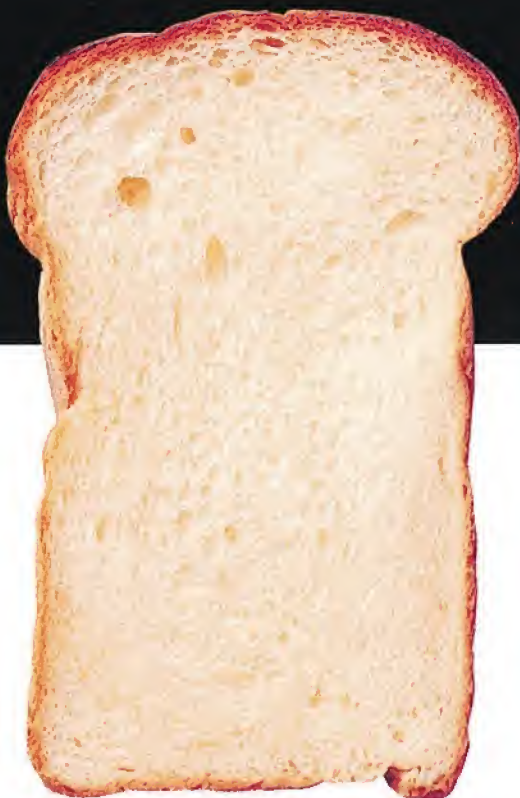
さわやかなオレンジの香り

## ●材料●

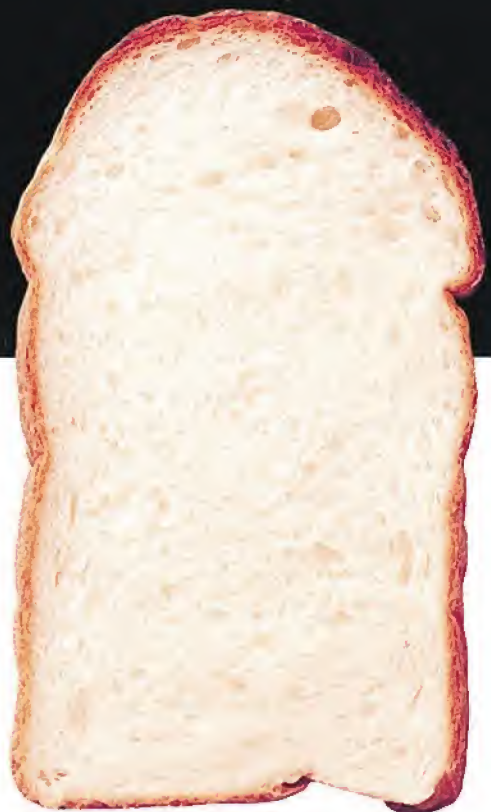
オレンジジュース(果汁100%)	100 ml
強力粉	280 g
砂糖	大スプーン2
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
バター	11 g
水	110 ml
ドライイースト	小スプーン1½

## 作り方

①食パン(8ページ)と同じ要領で材料を入れ、**スタート**キープを押します。



オレンジパン



牛乳パン



# 発酵までのコースで

バターロール  
バターの香りと味を楽しむ



## ●材料(12個分)●

強力粉	200g
薄力粉	80g
砂糖	大スプーン3
スキムミルク	大スプーン2
塩	小スプーン1
バター	50g
卵	中1/2個 水 150ml
ドライイースト	小スプーン1
ヘドロール	適量
溶き卵	適量



3 コースセレクトキーで、発酵までに合わせ、続いてスタートキーを押します。



4 プザーが鳴ったら生地を取り出し、ボールに入れラップをし20分休ませます。



5 12等分(約45gずつ)し、円すい形にして約10分休ませます。



1 パンケースに羽根をとりつけ、イースト以外の材料を入れ、本体にセットします。



2 外ふたをして、イースト容器にイーストを入れます。

※生地が手やめん棒につくときは、打ち粉の回数を増やすと扱いやすくなります。  
※成形発酵および焼き上げは、お手持ちのオーブンの指示に従ってください。





## メロンパン

クッキー生地の皮がおいしい

### ●材料(12個分)●

バターロールの生地(15ページ参照)  
グラニュー糖……………少々  
メロンパンの皮…下段参照

### 作り方

**準備** 生地を作ります。

**ベンチタイム** ①フザーが鳴つたら生地を取り出し、20〜30分休ませます。

②①を12等分(約45gずつ)し、丸め、さらに約10分休ませます。

**成形発酵** ③メロンパンの皮を12等分(約35gずつ)し、丸めます。

④③を円形にのばし、②にかぶせて包み、丸く形を整えます。

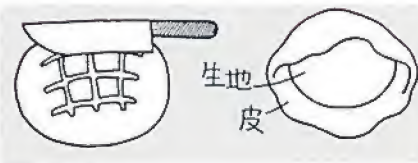
⑤④に図のように包丁で格子の筋をつけ、グラニュー糖をつけます。

⑥油をぬったオーブン皿に充分間隔をあけて並べます。

⑦霧吹きし、約30℃で30〜50分発酵させます。

**焼き上げ** ⑧約180℃に予熱したオーブンで、10〜15分焼きます。

⑨



### メロンパンの皮

#### 作り方

①薄力粉(220g)とベーキングパウダー(小さじ1)を合わせてふるっておきます。

②バター(100g)をクリーム状に練り、砂糖(80g)を加えて、白っぽくなるまで混ぜ合わせます。

③卵(1個)を溶き、②に少しずつ混ぜ、バニラエッセンス(少々)をふります。

④③に①を3回に分けて入れ、ねらないように、さっくり混ぜ合わせます。

⑤まとめてラップで包み、冷蔵庫で約20分休ませます。

⑥⑤をのばし、はしをひっぱりながら巻きます。オーブン皿に油をぬっておきます。

⑦巻き終わりを下ににして並べ、霧吹きし、約30℃で30〜50分発酵させます。(1.5〜2倍になります)

⑧ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。





# らせん状に巻いて コルネ

## ●材料(20個分)●

バターロールの生地(15ページ参照)  
 フライリング(詰めるもの)  
 ……下段参照  
 ヘドロール  
 溶き卵……………適量  
 コルネ型……………20個



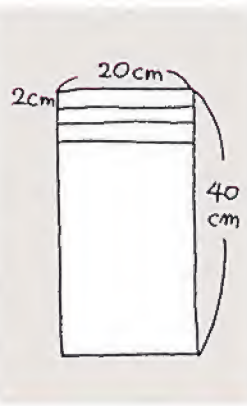
## 作り方

【準備】生地を作ります。

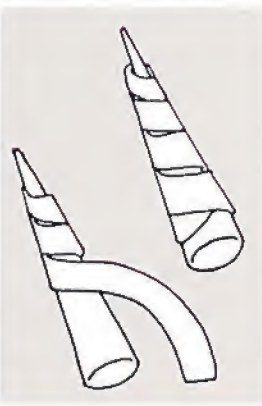
ベンチタイム ①ブザーが鳴ったら生地を取り出し、20〜30分休ませます。

成形発酵 ②①を縦20cm 横40cmにのばします。

③スケッパーで縦20cm 横2cmのひも状に切ります。



④油をぬったコルネ型に上を約2cm あけて③を巻きつけます。



⑤油をぬったオーブン皿に並べ、30〜50分発酵させます。

焼き上げ ⑥⑤にドリールをぬ

り、霧吹きし、約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。

仕上げ ⑦焼き上がったら型か

らはずしてさします。

⑧コルネの穴に好みのフライリングを詰めます。

## フライリング(詰めるもの)

## カスタードクリーム

### 作り方

①薄力粉・コーンスターチ(各大さじ2)を合わせてふるっておきます。

②鍋に①と卵黄(3個分)、砂糖(100g)を入れ混ぜます。

③牛乳(350ml)を少しずつ加えて混ぜ、火にかけてトロリとするまで煮ます。

④火からおろし、バニラエッセンス(少々)とラム酒(大さじ1)を入れます。

## チョコレートクリーム

### 作り方

①カスタードクリーム(1/2量)にココア(大さじ1)を加えます。

## フルーツクリーム

### 作り方

①生クリームに砂糖を加え泡立て、刻んだ果物を混ぜます。



# スィートロール

コーヒールによく合う

## ●材料●

バターロールの生地  
(15ページ参照)

① ザラメ砂糖……………60g

② シナモン……………大さじ1

③ 干しぶどう……………60g

④ スライスアーモンド……………20g

⑤ アプリコットジャム……………適量

⑥ ドレンチェリー……………適量

⑦ ヘドリー……………適量

⑧ 溶き卵……………適量

⑨ アイシング……………適量

卵白1/2個分をよくほぐし、  
粉砂糖60g、レモン汁(又は  
酢)少々をよく混ぜたもの  
21cm ケーキ型  
敷紙

## 作り方

準備 生地を作ります。

① ベンチタイム ① プザーが鳴つたら生地を取り出し、20〜30分休ませます。

成形発酵 ② ①を約20cm幅の長方形にのばし、④を全体に散らし、続いて③も散らします。

③ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと閉じます。

④ ケーキ型に油をぬり、敷紙を敷きます。

⑤ ③を約3cmの輪切りにし、④に並べ、生地を軽く押さえて落ちつかせます。



⑥ 霧吹きし、40〜60分発酵させます。

焼き上げ ⑦ ⑥にドリールをぬり、約180℃に熱したオーブンで20〜30分焼きます。

仕上げ ⑧ 焼き上がった⑦にアプリコットジャムをぬり、アイシングとドレンチェリーを飾ります。

※輪切りにした生地は、1個ずつ焼いてもよいでしょう。







## 好きな形に作って ドーナツ各種

●材料(16個分)●  
バターロールの生地(15ページ参照)  
〈飾り用〉

(A) スイートチョコレイト  
(溶かし、絞り出す)

(B) 刻みアーモンド  
粉砂糖  
生クリーム(泡立てる)

(C) グラニュー糖

各適量

### 作り方

準備 生地を作ります。

ベンチタイム ①ブザーが鳴ったら生地を取り出し、20〜30分休ませます。

②①を16等分(約35gずつ)し、丸め、さらに約10分休ませます。

成形発酵 ③図のように、好みの形に成形します。

④打ち粉をふったオーブン皿に③を並べます。

⑤約30℃で、約30分発酵させます。

揚げる ⑥約170℃の油で、こんがりキツネ色に揚げます。

仕上げ ⑦好みて(A)(B)(C)を飾ります。

バリエーション

### あんドーナツ・ クリームドーナツ

22ページのアんパン・クリームパンの成形発酵を短め(20〜30分)にし、ドーナツと同じ要領で揚げ、熱いうちに、グラニュー糖をふります。

リング型



ドーナツ型で  
抜きます

卵型



両手を形を  
整えます

ツイスト型



生地を長くのばして  
ねじり、持ち上げて  
両端をくっつけます



# おかずのパン

朝食にも、おやつにも

## ●材料(12個分)●

バターロールの生地(15ページ参照)

〈具〉各1個分ずつ

①マヨネーズコーン

マヨネーズ……小さじ1

ホールコーン……少々

②ハム・チーズロール

プロセスチーズ……5g

スライスハム……1/2枚

③ソーセージパン

ソーセージ……1本

〈ドリール〉

溶き卵……適量

## 作り方

準備 生地を作ります。

ペンチタイム ①プザーが鳴つたら生地を取り出し、20〜30分休ませます。

②①を12等分(約45gずつ)し、丸め、さらに10分休ませます。

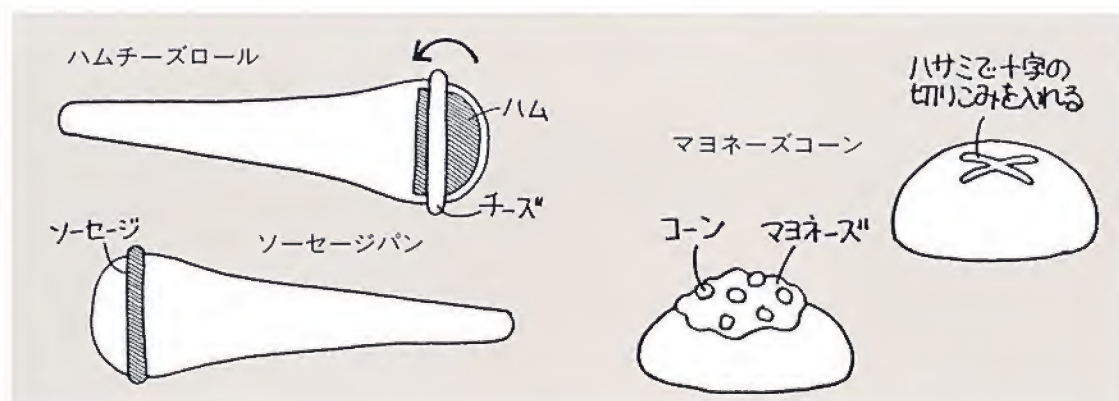
成形発酵 ③図のように、好みの具を加え成形します。

④油をぬったオーブン皿に③を並べます。

⑤霧吹きし、約30℃で①②は30

〜50分、③は約30分発酵させます。

焼き上げ 揚げる ⑥①②はドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きま  
す。③は約170℃の油で、キ  
ツネ色に揚げます。





かにパン



うさぎパン



かめパン

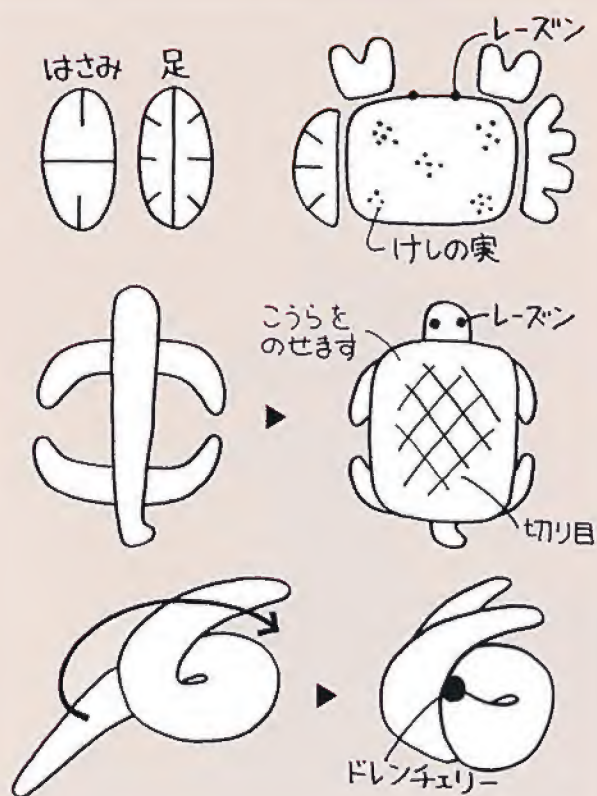


## アニマルパン

お子さまの好きな動物で

### ●材料(10個分)●

強力粉	200g
薄力粉	80g
砂糖	大スプーン4
スキムミルク	大スプーン2
塩	小スプーン1
バター	30g 卵 中1/2個
水	160ml
ドライイースト	小スプーン2
ヘドリール	適量
溶き卵	適量



- 作り方**
- ①材料を準備し「発酵までのコース」で生地を作ります。
  - ②「ペンチタイム」②「プザー」が鳴ったら生地を取り出し、20〜30分休ませます。
  - ③②を10等分(約55gずつ)し、丸め、さらに約10分休ませます。
  - ④成形発酵 ④油をぬったオーブン皿に、図のように好みの形に作った生地をのせます。
  - ⑤霧吹きし、約30℃で30〜50分発酵させます。
  - ⑥焼き上げ ⑥⑤にドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。



## あんパン

日本茶といっしょに

### ●材料(10個分)●

アニマルパンの生地(21ページ参照)  
あん……………200g  
けしの実……………少々  
ヘドリール〜  
溶き卵……………適量

### 作り方

**準備** 生地を作ります。

**ベンチタイム** ①フザーが鳴った生地を取り出し、20〜30分休ませます。

②①を10等分(約55gずつ)し、丸め、さらに約10分休ませます。

③あんも10等分(約20gずつ)し、丸めておきます。

**成形発酵** ④②を円形にのばし、まん中にあんをのせ、周囲を絞るようにして包み、丸く形を整えます。

⑤指に粉をつけ、まん中をくぼませ、油をぬったオープン皿に充分に間隔をあけて並べます。

⑥霧吹きし、約30℃で30〜50分発酵させます。

⑦⑥にドリールをぬり、けしの実をふりかけます。

**焼き上げ** ⑧約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。



## クリームパン

なつかしく、やさしい味

### ●材料(10個分)●

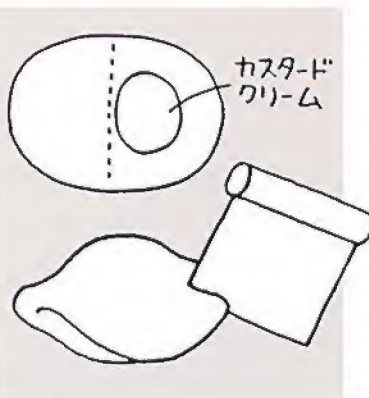
アニマルパンの生地  
(21ページ参照)  
カスタードクリーム(17ページ参照)  
ヘドリール〜  
溶き卵……………適量

### 作り方

**準備** 生地を作ります。

**ベンチタイム** ①あんパンの①②と同じ要領で生地を休ませます。

**成形発酵** ②①をだ円形にのばし、カスタードクリームをのせ、まわりを水でぬらして2つに折り合わせ、はしをスケッパーで切ります。



③油をぬったオープン皿に間隔をあけて並べます。

④霧吹きし、約30℃で30〜50分発酵させます。

**焼き上げ** ⑤④にドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。





# クロワッサン

サクッと軽い焼き上がり

●材料(12個分)●

強力粉	140g
薄力粉	140g
砂糖	大スプーン2
スキムミルク	大スプーン2
塩	小スプーン1/2
バター	30g
水	190ml
ドライイースト	小スプーン2
バター(うすく切ておく)	140g
ヘドリール	
溶き卵	適量



1 (A)の材料を準備し、「発酵まで」のコースで生地を作ります。



2 ブザーが鳴ったら生地を取り出し、冷蔵庫で約30分休ませます。



3 縦30cm横20cmにのばし、バターをのせ、2つに折りし、折り端を閉じ、冷蔵庫で約1時間休ませます。







## デニッシュ

飾りつけはアイデア次第

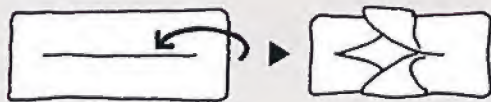
### 材料

クロワッサンの生地(23ページ参照)  
「ドリール」  
溶き卵……………適量

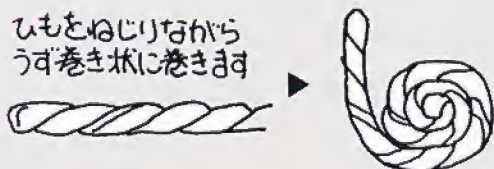
### 作り方

クロワッサン生地を好みの形に成形し、クロワッサンと同じ要領で成形発酵、焼き上げます。

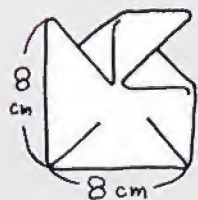
中央に切り目を入れ片端をくぐらせます



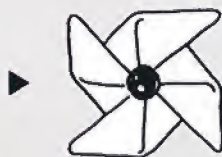
ひもをねじりながらうず巻き状に巻きます



中心に向かって切り込みを入れ折り曲げます



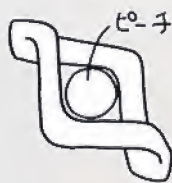
チェリーなどを飾ります



切り込みを入れる



カスタードクリーム



**4** 冷蔵庫から取り出した③をめん棒でのばし、三つ折りにします。



**5** 90度回してのばし、再び三つ折りにします。これを3回くり返し、再び冷蔵庫で約1時間休ませます。



**6** ⑤を縦50cm横25cmの長方形にのばし、12等分します。



**7** 上部に切り目を入れ、端をひっぱりながら、クロワッサンの形に成形します。



**8** 油をぬったオーブン皿に並べ、霧吹きし、約30℃で30〜50分発酵させます。



**9** ドリールをぬり、約200℃に予熱したオーブンで10〜15分焼きます。





# プチパン

素朴な食事用パン

## ●材料(12個分)●

強力粉	280g
砂糖	大スプーン2
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
バター	11g
水	190ml
ドライイースト	小スプーン1½
溶き卵	適量



1 材料を準備し、「発酵まで」のコースで生地を作ります。



3 12等分(約45gずつ)し、丸め、さらに約10分休ませます。



2 プザーが鳴ったら生地を取り出し、20分休ませます。



4 うすくのばし、端から押さえながら巻きます。



5 油をぬったオープン皿に並べ、霧吹きし、約30℃で30〜50分発酵させます。(約1.5倍になります)



6 ドリールをぬり、約180℃に予熱したオープンで10〜15分焼きます。





# ピロシキ

ロシアの素朴なおやつパン



カレーパン

ピロシキ

## ●材料(12個分)●

プチパンの生地(25ページ参照)  
〈具〉

玉ねぎ	中1/2個
にんじん	20g
生しいたけ	2枚
ピーマン	1個
合びき肉	100g
ケチャップ	小さじ2
土しよが(おろす)	少々
水	100ml
水溶き片栗粉(片栗粉大さじ1を水大さじ1で溶く)	
塩・こしょう	少々
揚げ油	適量

## 作り方

準備 生地を作ります。

ベンチタイム ①ブザーが鳴ったら、生地を取り出し20〜30分休ませます。

②①を12等分(約45gずつ)し、丸め、さらに約10分休ませます。

成形発酵 ③②をだ円形にのばし具をのせ、縁に水をつけて止めます。

④打ち粉をふったオーブン皿に③をのせ、霧吹きし、約30℃で約30分発酵させます。

揚げる ⑤約170℃の油で、こんがりキツネ色に揚げます。

## 具の作り方

フライパンでAを炒め、塩・こしょうで味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつけます。

## カレーパン

揚げたては格別

ピロシキと同じ要領で、具にカレー粉(大さじ1)を加えます。



# ピッツア

パーティーや夜食にもぴったり

## ●材料(6枚分)●

プチパンの生地(25ページ参照)	
ピッツアソース	200g
玉ねぎ(薄切り)	中1個
ピーマン(薄切り)	2個
スライスハム	6枚
オイルサーディン	1缶(105g)
アンチョビ	少々
ナチュラルチーズ(ピザ用)	350g
パイ皿	

## 作り方

準備 生地を作ります。

ベンチタイム ①ブザーが鳴ったら、生地を取り出し20〜30分休ませます。

②①を6等分(約85gずつ)し、丸め、さらに10分休ませます。

成形発酵 ③②を円形にのばし、パイ皿にのせ、フォークで穴をあけます。

④室温で約20分休ませます。

⑤④にピッツアソースをぬり、具とチーズを均一にのせます。

焼き上げ ⑥約200℃に予熱したオーブンで、周囲の生地がリチーズが溶けるまで15〜20分焼きます。



# フルーツをたっぷり入れて パントローネ

## ●材料(6個分)●

強力粉	250g
砂糖	大スプーン2
スキムミルク	大スプーン2
塩	小スプーン1
バター	70g
水	120(140ml)
ラム酒づけドライフルーツ	
ドライイースト	150g
小スプーン	3
①バター(溶かしておく)	20g
ココット皿	6枚
パントローネ敷紙	6枚



ドライフルーツ

※ラム酒づけドライフルーツのつけ込み具合で水の量を調節してください。



1 材料を準備し、「発酵まで」のコースで生地を作ります。



2 ブザーが鳴ったら、生地を取り出し、20分休ませます。



3 ②を6等分(約110gずつ)し丸め敷紙を入れたココット皿に入れて、オーブン皿に並べます。



4 霧吹きし、約30℃で約90分発酵させます。(約1.5倍になります)発酵したら①をぬります。



5 約180℃のオーブンで約10分。再び①をぬり、約160℃で約25分焼き、仕上げにも①を。



## 「ラム酒づけドライフルーツ」の作り方

ドライフルーツ(オレンジピール、レモンピール、ドレンチェリーなど)は3mm角程度に細かく切り、レーズンとともに、短かくても2~3日、ラム酒につけます。



# お菓子のようリッチなパン ブリオッシュ

## ●材料(18個分)●

強力粉	200g
薄力粉	50g
砂糖	大スプーン4
スキムミルク	大スプーン2
塩	小スプーン1
バター	80g
卵黄	3個分
水	120ml
ドライイースト	小スプーン2
レモンの皮(すりおろす)	少々
バニラエッセンス	少々
ヘドリーム	
溶き卵	適量
ブリオッシュ型(油をぬっておく)	18個

1 材料を準備し、「発酵」までのコースで生地をつくります。



2 プザーが鳴ったら、生地を取り出し、20分休ませます。



3 ②を18等分(約30gずつ)、1個をさらに大小2つに分けます。



4 型に大きい方を入れ、指に粉をつけ、まん中をくぼませ、そこにドリールをぬり、小さい方をのせます。



5 落ちないように3カ所切りこみを入れ、霧吹きし、約30℃で30分発酵させます。



6 ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで、10分焼きます。





# フランスパン

パリッとした皮が香ばしい

## ●材料(4本分)●

薄力粉	140g
強力粉	140g
塩	小さじ1
水	200ml
ドライイースト	小さじ1/2
けしの実	少々
キャンバス地	



**5** 巻き終わりを上にし  
て、キャンバス地の上  
に置き、室温で50〜60分発  
酵させます。



**6** 巻き終わりを下にし  
て並べ、切り目を入  
れ、たっぷり霧吹きし、け  
しの実をふりかけます。



**7** 約210℃に予熱し  
たオーブンで25〜30  
分焼きます。



**3** ②を4等分(約120  
g)つし、丸め、さ  
らに10分休ませます。



**4** ③をだ円形にのばし、  
端から巻きます。一  
回巻くごとに手のひらで押  
さえ、最後にころがします。



**1** 材料を準備し、「発酵  
まで」のコースで生  
地を作ります。



**2** ブザーが鳴ったら生  
地を取り出し、20分  
30分休ませます。



# コーンマフィン

ティータイムにもぴったり

## ●材料(16個分)●

コーンミール	80 g
薄力粉	200 g
砂糖	大スプーン 3
塩	小スプーン 1
水	150 ml
ドライイースト	小スプーン 1
プリン型(うすく油をぬっておく)	16個



コーンミール  
(トウモロコシの粉)

1 材料を準備し、「発酵」までのコースで、生地を作ります。



2 ブザーが鳴ったら、生地を取り出し、20分休ませます。



3 ②を16等分(約30gずつ)し、丸めて型に入れ、さらに約10分休ませます。



4 霧吹きし30℃で30分発酵させます。(約1.5倍になります。)



5 約180℃に予熱したオーブンで10分焼きます。







松下電器産業株式会社 電化調理事業部

〒555 大阪市西淀川区姫里3丁目8番3号 電話(06)471-5051

SD773-100-X  
S0287R 4